

ACTIMAXCORCELL

Acción frente a inhibidores de fermentación

Características

Actimax Corcell es preparado 100% corteza o pared de levadura, de utilización tanto en mosto como en vino. Es capaz de ejercer una potente acción frente a inhibidores de fermentación alcohólica y maloláctica.

Absorbe los principales inhibidores de fermentación alcohólica y maloláctica: ácidos grasos de cadena corta y media (C6, C8, C10, C12), residuos de fungicidas y fitosanitarios, evitando paradas de fermentación.

Es rico en mananos y glucanos con una capacidad específica de adsorción y cuyo gusto es neutro.

Estimula la fermentación alcohólica y maloláctica, por ser rico en esteroles y cadenas de ácidos grasos insaturados: estas sustancias ayudan a la regulación de la permeabilidad de membrana y propician la fermentación alcohólica.

Por su contenido en polisacáridos, se mejora la estabilidad de color y se reduce la astringencia y amargor.

tipo de nitrógeno	estilo de vino	incremento NFA a dosis de 30 g/hl
100% orgánico	Blanco Rosado Tinto STOP Paradas de fermentación	NFA 1 / NOPA 0,5

Una dosis de 30 g/hl de **Actimax Complex** cede al mosto

Nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)	1 mg/l
Nitrógeno orgánico (aminoácidos, NOPA)	0,5 mg/l

Actimax Corcell *no incrementa el contenido en NFA, por lo que si la parada de fermentación se debe a una carencia de nitrógeno, se deberá incorporar conjuntamente algún elemento nitrogenado (Actipasa, Actimax PLUS).*

Aplicación

Actimax Corcell se emplea:

- **Durante la fermentación alcohólica**: se incrementa la viabilidad.
- **Durante la fermentación maloláctica**: se reduce la mortalidad celular, por inactivación de sustancias inhibidoras (tóxicos y polifenoles).
- **En paradas o ralentizaciones de fermentación**: elimina elementos tóxicos, propiciando el restablecimiento de la fermentación.

Composición

- **Paredes celulares de levadura** procedentes de una cepa seleccionada de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Cepa especifica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor.

  Actimax Corcell es un producto natural y no modificado genéticamente.

Dosis

Medida preventiva **20-40 g/hl**

Medida curativa:
paradas de fermentación **40 g/hl**

Dosis máxima autorizada: 40 g/hl.

Modo de empleo

Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en mosto o vino y añadir al depósito o barrica.

Remontar dos veces para favorecer el contacto entre **Actimax Corcell** y el vino.

En paradas de fermentación alcohólica, sulfitar (2-3 g/Hl) Y añadir **Actimax Corcell.** Transcurridas 24 horas trasegar el vino y proceder a la adición del pié de cuba de la levadura debidamente preparada.

Aspecto físico

Granulado de color beige.

Presentación

Envase de 1 kg.

Propiedades físico-químicas y microbiológicas

Pb (mg/kg)	< 2
Hg (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 3
Cd (mg/kg)	< 1
Levaduras viables [UFC/g]	$< 10^2$
Bacterias lácticas [UFC/g]	$< 10^3$
Bacterias acéticas [UFC/g]	$< 10^3$
Mohos [UFC/g]	$< 10^3$
Salmonella [UFC/25g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	$< 10^2$

Conservación

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.